(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle

Bureau international



TO THE CONTROL OF COURSE CONTROL OF THE CONTROL OF

(43) Date de la publication internationale 22 septembre 2005 (22.09.2005)

PCT

(10) Numéro de publication internationale WO 2005/087021 A1

- (51) Classification internationale des brevets⁷: A23L 1/30, A61K 35/78, A23C 9/13, F28D 7/00, F04B 7/00
- (21) Numéro de la demande internationale :

PCT/FR2005/000203

- (22) Date de dépôt international: 1 février 2005 (01.02.2005)
- (25) Langue de dépôt :

français

(26) Langue de publication:

français

- (30) Données relatives à la priorité : 04/01513 16 février 2004 (16.02.2004) FF
- (71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US): COM-PAGNIE GERVAIS DANONE [FR/FR]; 130, rue Jules Guesde, F-92302 Levallois Perret Cedex (FR).
- (72) Inventeurs; et
- (75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement): DOAT, Stéphane [FR/FR]; 6, allée des Mésanges, F-91620 La Ville du Bois (FR). VELA ROCA, Elena [ES/ES]; Calle Golf de Biscaia, 42, Sant Cugat del Vallès, E-08190 Barcelona (ES). MONTSERRAT CARRERAS, Agusti [ES/ES]; Carretera Sant Antoni Vilamajor, 43, E-08450 Llinars Del Valles Barcelona (ES). WEILL, Ricardo [AR/AR]; Emilio Mitre 279, AR-1706 Villa Sarmiento, Bueonos Aires (AR). GASPARD, Claude, Emmanuelle [FR/FR]; 98, rue de la Croix Nivert, F-75015 Paris (FR). ROBINE, Bernard [FR/FR]; 3, rue du Carreau, F-92350 Le Plessis Robinson (FR).

- (74) Mandataires: GROSSET-FOURNIER, Chantal, Catherine etc.; Grosset-Fournier & Demachy SARL, 54, rue Saint-Lazare, F-75009 Paris (FR).
- (81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée:

- avec rapport de recherche internationale
- avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

- (54) Title: METHOD FOR PREPARING A DAIRY PRODUCT
- (54) Titre: PROCEDE DE PREPARATION DE PRODUIT LAITIER
- (57) Abstract: The present invention relates to a method for preparing a dairy product in a production line, comprising a step of continuously injecting at least one sterol and/or stanol ester through the production line at a predetermined temperature T₁ no lower than the melting point of said ester, and particularly at a temperature of 35-80 °C, and into a dairy composition at a predetermined temperature T₂ no lower than said temperature T₁, which composition consists of an initial emulsifier-free milk-based composition containing milk proteins, to give a mixture, wherein said step of injecting at least one sterol and/or stanol ester is carried out before a step of homogenising said mixture.
- (57) Abrégé: La présente invention concerne un procédé de préparation dans une ligne de fabrication d'un produit laitier comprenant une étape d'introduction par injection en continu, à travers la ligne de fabrication, d'au moins un ester de stérol et/ou de stanol à une température donnée T₁, supérieure ou égale à la température de fusion dudit ester, et notamment variant de 35 à 80 °C, dans une composition laitière présentant une température donnée T₂ au moins égale à T₁ correspondant à une composition initiale à base de lait, contenant des protéines laitières et dépourvue d'émulsifiant, pour obtenir un mélange, ladite étape d'introduction de l'ester de stérol et/ou de stanol ayant lieu avant une étape d'homogénéisation dudit mélange.



2005/087021